

แป้งข้าวเจ้ากึ่งละเอียด

ส่วนผสม

ข้าวเจ้ากึ่งละเอียด

1,000 กรัม

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. นำข้าวไปอบไล่ความชื้นที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที



2. จากนั้นนำมาบด หรือปั่นให้ละเอียด แล้วร่อนด้วยที่ร่อนแป้งที่มีความละเอียด 80 เมส ก็จะได้แป้งข้าวเจ้า

